

**NEFORMALIOJO PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

**1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS**

1.1. Programos pavadinimas lietuvių kalba

|  |
| --- |
| Saldžiųjų patiekalų gaminimo ir apipavidalinimo neformaliojo profesinio mokymo programa |

1.2. Programos valstybinis kodas *(suteikiamas įregistravus programą)*

|  |
| --- |
| N32101304 |

1.3. Švietimo sritis

|  |
| --- |
| Paslaugos asmenims |

1.4. Švietimo posritis / posričiai

|  |
| --- |
| Viešbučių ir maitinimo paslaugos |

1.5. Programos apimtis mokymosi kreditais

|  |
| --- |
| 5 |

1.6. Programos apimtis akademinėmis valandomis kontaktiniam darbui, jų pasiskirstymas teoriniam ir praktiniam mokymui

|  |
| --- |
| 90 akademinių valandų kontaktiniam darbui, iš kurių 27 akademinių valandų skiriama teoriniam mokymui, 63 akademinių valandų – praktiniam mokymui. |

1.7. Minimalūs reikalavimai, norint mokytis pagal programą (jeigu nustatyta)

|  |
| --- |
| Pagrindinis išsilavinimas |

1.8. Programoje įgyjamos ar tobulinamos kompetencijos

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Eil. Nr. | Kompetencijos pavadinimas | Kvalifikacijos pavadinimas, lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą, jos valstybinis kodas | Profesinio standarto pavadinimas, jo valstybinis kodas |
| 1. | Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį | Virėjas, LTKS III | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas, PSI01 |
| 2. | Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas saldžiųjų patiekalų gamybai | Virėjas, LTKS III | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas, PSI01 |
| 3. | Gaminti ir patiekti saldžiuosius patiekalus | Virėjas, LTKS III | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas, PSI01 |

1.9. Papildomi reikalavimai mokymą pagal programą užsakančios ir (ar) mokymą finansuojančios institucijos

|  |
| --- |
| * Jei asmens mokymas yra finansuojamas iš Užimtumo tarnybos lėšų, asmeniui, baigusiam programą yra būtinas įgytų kompetencijų vertinimas. |

**2. PROGRAMOS TURINYS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Modulio pavadinimas (valstybinis kodas[[1]](#footnote-1))** | **Modulio LTKS lygis** | **Kompetencija(-os)** | **Kompetencijos(-jų) pasiekimą nurodantys mokymosi rezultatai** | **Modulio apimtis mokymosi kreditais** | **Akademinės valandos kontaktiniam darbui** | | |
| **Teoriniam mokymui** | **Praktiniam mokymui** | **Iš viso** |
| Saldžiųjų patiekalų gaminimas ir patiekimas | III | Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį. | Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalams gaminti.  Naudotis kalkuliacijos ir technologijos kortelėmis ruošiant patiekalus. | 5 | 27 | 63 | 90 |
| Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas saldžiųjų patiekalų gamybai. | Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę.  Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal saldžiųjų patiekalų gamybos technologijos korteles.  Saugiai dirbti saldžiųjų patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.  Ruošti maisto produktus ir žaliavas saldiesiems patiekalams gaminti. |
| Gaminti ir patiekti saldžiuosius patiekalus. | Apibūdinti saldžiųjų patiekalų rūšis, jų asortimentą.  Apibrėžti kokybės reikalavimus, keliamus saldiesiems patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Ruošti saldžiuosius patiekalus.  Apipavidalinti ir patiekti saldžiuosius patiekalus. |

**3. MODULIŲ APRAŠAI**

**Modulio pavadinimas – Saldžiųjų patiekalų gaminimas ir patiekimas**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas[[2]](#footnote-2) |  | | | | |
| Modulio LTKS lygis | III | | | | |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 | | | | |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | Netaikoma | | | | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti | Akademinės valandos kontaktiniam darbui | | |
| Teoriniam mokymui | Praktiniam mokymui | Iš viso |
| 1. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį. | 1.1. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalams gaminti. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų normos ir jų sunaudojamas kiekis***   * Maisto produktų ir žaliavų sunaudojimo normos * Reikiamo maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas pusgaminiams, patiekalams gaminti, naudojantis informacinėmis technologijomis | 2 | 2 | 4 |
| 1.2. Naudotis kalkuliacijos ir technologijos kortelėmis ruošiant patiekalus. | **Tema. *Technologijos kortelės***   * Technologijos kortelės rekvizitai * Technologijų kortelių naudojimo principai | 1 | 3 | 4 |
| 2. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas saldžiųjų patiekalų gamybai. | 2.1. Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę. | **Tema. *Vaisiai, uogos, riešutai ir daržovės***   * Maistinės medžiagos, būtinos visavertei mitybai * Vaisių, uogų ir riešutų klasifikavimas pagal sandarą * Vaisių, uogų, riešutų ir daržovių maistinė vertė | 1 | 1 | 2 |
| **Tema. *Maistiniai priedai***   * Maistinių priedų klasifikavimas ir jų apibūdinimas | 1 | 1 | 2 |
| **Tema. *Pienas ir pieno produktai***   * Pieno ir jo produktų klasifikavimas ir apibūdinimas * Pieno ir jo produktų maistinė vertė | 1 | 1 | 2 |
| **Tema*. Kiaušiniai ir jų produktai***   * Kiaušiniai ir jų produktai, klasifikavimas * Kiaušinių produktų maistinė vertė | 1 | 1 | 2 |
| **Tema. *Maistiniai riebalai***   * Maistinių riebalų klasifikavimas * Maistinių riebalų maistinė vertė | 1 | 1 | 2 |
| **Tema. *Konditerinės žaliavos, kildinimo medžiagos***   * Konditerinės žaliavos * Kildinimo medžiagos | 1 | 1 | 2 |
| **Tema. *Grūdinių kultūrų produktai***   * Grūdinių kultūrų produktų klasifikacija ir maistinė vertė * Miltų kokybės rodikliai | 1 | 1 | 2 |
| **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų saldžiųjų patiekalų pusgaminiams gaminti, paruošimas***   * Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų saldiesiems patiekalams gaminti, paruošimo būdai |  | 2 | 2 |
| 2.2. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **Tema. *Kokybės reikalavimai, keliami maisto produktams ir žaliavoms***   * Maisto produktų ir žaliavų jusliniai kokybės rodikliai | 0,5 | 1 | 1,5 |
| **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos bei realizavimo terminai***   * Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. * Maisto produktų ir žaliavų šviežumo ir gedimo požymių atpažinimo metodai | 0,5 | 2 | 2,5 |
| 2.3. Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal saldžiųjų patiekalų gamybos technologijos korteles. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų saldiesiems patiekalams gaminti, parinkimas***   * Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų saldiesiems patiekalams gaminti, parinkimas pagal technologijos korteles |  | 2 | 2 |
| 2.4. Saugiai dirbti saldžiųjų patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. | **Tema. *Technologinių įrenginių ir įrankių, skirtų maisto produktams ir žaliavoms apdoroti, parinkimas***   * Technologinių įrenginių ir įrankių parinkimas, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį * Technologinių įrenginių ir įrankių paruošimas darbui | 1 | 2 | 3 |
| 2.5. Ruošti maisto produktus ir žaliavas saldiesiems patiekalams gaminti. | **Tema. *Darbo vietos saldiesiems patiekalams gaminti parengimas***   * Darbo vieta, atitinkanti darbuotojų saugos ir sveikatos darbe reikalavimus ir tinkama konkretiems gamybos procesams atlikti |  | 2 | 2 |
| **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų mechaninis, terminis apdorojimas, proceso eiliškumas***   * Technologinio proceso eiliškumas * Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas * Maisto produktų ir žaliavų terminis apdorojimas | 2 | 2 | 4 |
| 3. Gaminti ir patiekti saldžiuosius patiekalus. | 3.1. Apibūdinti saldžiųjų patiekalų rūšis, jų asortimentą. | **Tema. *Saldžiųjų patiekalų klasifikacija, asortimentas***   * Saldžiųjų patiekalų klasifikavimas * Saldžiųjų patiekalų asortimentas | 2 | 2 | 4 |
| **Tema. *Saldžiųjų patiekalų naujausios gaminimo tendencijos, taikant naujausias technologijas***   * Naujausios saldžiųjų patiekalų gaminimo tendencijos, taikant naujausias technologijas | 1 | 4 | 5 |
| 3.2. Apibrėžti kokybės reikalavimus, keliamus saldiesiems patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **Tema. *Saldžiųjų patiekalų kokybės vertinimo kriterijai***   * Saldžiųjų patiekalų kokybės rodikliai * Saldžiųjų patiekalų kokybės vertinimas jusliniu būdu | 1 | 1 | 2 |
| **Tema. *Saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai***   * Saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygos * Saldžiųjų patiekalų realizavimo terminai | 1 | 1 | 2 |
| 3.3. Ruošti saldžiuosius patiekalus. | **Tema. *Saldžiųjų patiekalų gamybos technologinio proceso nuoseklumas***   * Saldžiųjų patiekalų gamybos procesas * Flambiravimas | 1 | 2 | 3 |
| **Tema. *Saldžiųjų patiekalų gaminimas***   * Vaisinio saldžiojo patiekalo gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo | 1 | 7 | 8 |
| **Tema. *Drebutinių saldžiųjų patiekalų gaminimas***   * Drebutinio saldžiojo patiekalo gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo | 1 | 5 | 6 |
| **Tema. *Kremų gaminimas***   * Kremo gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo | 2 | 4 | 6 |
| **Tema. *Karštųjų desertų gaminimas***   * Karštojo deserto gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo | 1 | 3 | 4 |
| **Tema. Užšaldytų desertų gaminimas**   * Ledų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo | 1 | 5 | 6 |
| 3.4. Apipavidalinti ir patiekti saldžiuosius patiekalus. | **Tema. *Indų saldiesiems patiekalams parinkimas***   * Indų, skirtų saldiesiems patiekalams patiekti, įvairovė * Indų, skirtų saldiesiems patiekalams patiekti, parinkimas |  | 1 | 1 |
| **Tema.** ***Saldžiųjų patiekalų apipavidalinimas, dekoravimas ir patiekimas***   * Saldžiųjų patiekalų patiekimo ir komponavimo taisyklės * Saldžiųjų patiekalų dekoravimas šokoladu, vaisiais ir kt. | 1 | 3 | 4 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Maisto produktai ir žaliavos parinkti pagal saldžiųjų patiekalų gamybos technologijos korteles, apskaičiuotas reikalingas jų kiekis. Taikant saldžiųjų patiekalų gamybos technologiją, saugiai pademonstruoti skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai. Saldusis patiekalas pagamintas ir apipavidalintas laikantis gaminimo nuoseklumo. Patiekalas patiektas laikantis saldžiųjų patiekalų patiekimo reikalavimų. Įvertinta saldžiojo patiekalo kokybė jusliniu būdu. Pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo zona. | | | | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | Mokymo(si) medžiaga:   * Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga * Receptūros, receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės   Mokymo(si) priemonės:   * Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos * Technologijos kortelės * Žaliavos ir maisto produktai saldiesiems patiekalams gaminti * Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti. | | | | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, žemos temperatūros cirkuliatoriumi, maisto šildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, plakikliu, trintuvu, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis) ir įrankiais, kepimo formomis ir formomis drebutiniams patiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu, stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo), darbo drabužiais. | | | | |
| Kvalifikaciniai ir kompetencijų reikalavimai mokytojams (dėstytojams) | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų profesinės veiklos patirtį. | | | | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Programa parengta įgyvendinant Projektą „Suaugusiųjų švietimo sistemos plėtra suteikiant besimokantiems asmenims bendrąsias ir pagrindines kompetencijas“

Nr. 09.4.2-ESFA-V-715-01-0002

1. Pildoma, jei į programą įtraukiamas formaliojo profesinio mokymo modulinės programos modulis. [↑](#footnote-ref-1)
2. Pildoma, jei į programą įtraukiamas formaliojo profesinio mokymo modulinės programos modulis. [↑](#footnote-ref-2)